

ROMMELSBACHER

(D) Bedienungsanleitung

(GB) Instruction manual

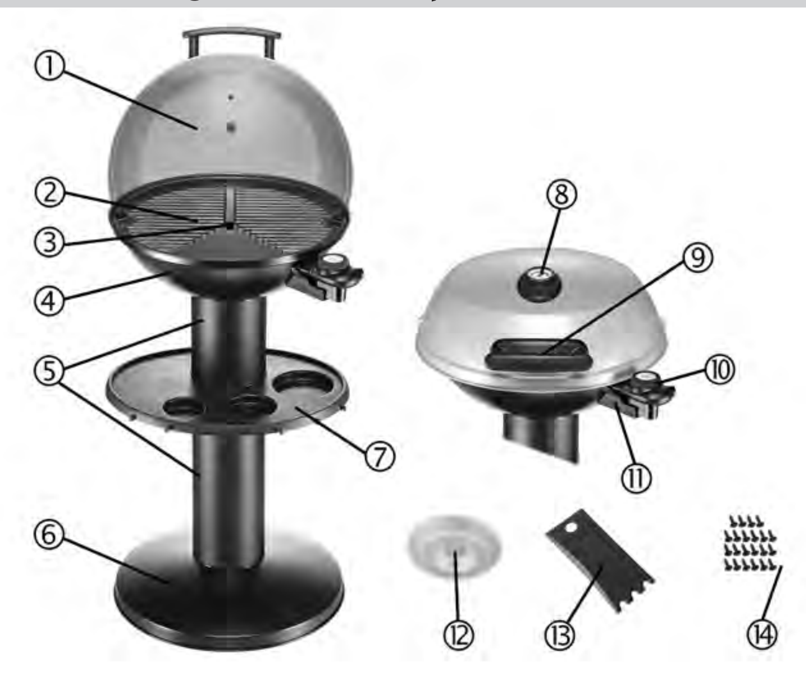


BBQ 2004/S

Standgrill mit Scharnier-Deckel

Stand grill with hinged cover

Produktbeschreibung / Product description



	D	GB
1	klappbarer Scharnier-Deckel	hinged cover
2	abnehmbare Grillplatte mit Heizelement	detachable grill plate with heating element
3	Fettablauf	fat drain
4	Gehäuse	casing
5	Stand-Säule	post
6	Stand-Fuß	pedestal
7	Ablagebord mit Haken	storage tray with hooks
8	Temperaturanzeige	temperature display
9	Handgriff	handle
10	abnehmbarer Temperaturregler	removable temperature regulator
11	Regleraufnahme	regulator support
12	Fettauffangschale	drip pan
13	Reinigungsschaber	cleaning scraper
14	Montagezubehör (vormontiert): 16 x Schrauben 3,5 x 12 mm	mounting accessories (pre-assembled): 16 x screws 3.5 x 12 mm

D - Inhaltsverzeichnis / GB - Contents



Bedienungsanleitung

Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für diesen komfortablen Elektro-Standgrill entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Die einfache und sichere Bedienung wird auch Sie ganz sicher begeistern. Damit Sie lange Freude an diesem Gerät haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Informationen sorgfältig zu lesen und zu beachten. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch
Der Elektro-Standgrill eignet sich zum Grillen von Lebensmitteln mit kurzer und langer Garzeit und ist nur für die Zubereitung im haushaltsüblichen Rahmen bestimmt. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten

Nennspannung:	230 V~ 50 Hz
Nennaufnahme:	2200 Watt

Lieferumfang
Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes und aller Zubehörteile (siehe Produktbeschreibung Seite 2).

Verpackungsmaterial
Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden.









In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

Für Ihre Sicherheit



Achtung: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen verursachen.

Allgemeine Sicherheitshinweise:

- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.

- Personen (einschließlich Kinder), denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb. Halten Sie Kinder stets vom Produkt fern.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren, es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.
- Beachten Sie bei der Verlegung der Netzleitung, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Umstoßen des Grills zu vermeiden.
- Halten Sie die Netzleitung fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie die Netzleitung regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzleitungen erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals an der Leitung!
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder die Netzleitung beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes:

- Das Gerät ist als Standgerät konzipiert, daher nur in komplett zusammengebautem Zustand betreiben.
- Grillplatte und Temperaturregler nur in eingebautem Zustand verbinden und betreiben.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.
- Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes einen Abstand von mindestens 0,5 m und nach oben 1 m, um Schäden durch Hitze oder Fettspritzer zu vermeiden und um ungehindert arbeiten zu können.
- Das Gerät nach der Benutzung nie im Freien stehenlassen. Lagern Sie den Grill nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- Tauchen Sie Temperaturregler und Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Gerät und Zubehörteile nur in trockenem Zustand betreiben – insbesondere müssen Grillplatte, Temperaturregler und elektrische Anschlüsse absolut trocken sein.
- Das Gerät muss über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte.
- Sollten Sie das Gerät mit einem Verlängerungskabel verbinden und betreiben, ist darauf zu achten, dass ...

  ... das Kabel für eine Dauerbelastung von mindestens 16 A ausgelegt ist.

  ... der Anschluss des Kabels über einen ordnungsgemäß angeschlossenen Schuko-Stecker

und Schuko-Kupplung verfügt.
... das Kabel vollständig abgerollt ist.



Achtung – Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!
Grillplatte, Deckel, Zubehörteile und das Grillgut werden während des Betriebs heiß!

HINWEIS: Zum Schutz empfehlen wir die Benutzung von Grillhandschuhen und Grillbesteck!

- Beim Betrieb des Grills entstehen heiße Oberflächen, achten Sie während der Zubereitung auf heiße Fettspritzer und Dampf.
- Während des Betriebs bei geschlossenem Deckel kann von unten Dampf entweichen. Beim Öffnen des Scharnierdeckels kann heißer Dampf nach vorne und nach oben entweichen.
- Keine brennbaren Gegenstände wie Tücher, Grillbesteck etc. auf die heiße Grillfläche legen.
- Das Gerät muss erst vollständig abgekühlt sein, um die Grillplatte, Fettschale, Deckel und Temperaturregler zu entfernen oder um das Gerät zu reinigen bzw. zu transportieren.
- Während oder kurz nach dem Betrieb niemals kaltes Wasser auf die Grillplatte gießen. Auch keine brennbaren Flüssigkeiten auf die Grillplatte gießen – das Gerät ist nicht zum Flambieren geeignet!
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit Grillkohle oder anderen Brennmitteln geeignet!

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät sowie alle Zubehörteile. Nähere Informationen hierzu finden Sie unter „Reinigung und Pflege“.

Gerät zusammenbauen

Der Grill lässt sich in wenigen Minuten mühelos zusammenbauen. Lesen Sie **vor dem Zusammenbau** die **beiliegende Montageanleitung** sorgfältig durch und folgen Sie den einzelnen Schritten.

Antihaftbeschichtung

Die Grillplatte ist mit einer hochwertigen 3-Lagen Antihaftbeschichtung ausgestattet. Diese Beschichtung ist sehr reinigungsfreundlich und zeichnet sich durch hervorragende Antihaft-Eigenschaften aus. Damit die Beschichtung ihre guten Eigenschaften behält, sind die nachfolgenden Hinweise zu beachten:

- Geben Sie vor der ersten Benutzung einmalig etwas Öl auf ein Papiertuch und reiben Sie die Oberseite der Grillplatte damit ein.
- Schneiden Sie niemals mit einem Messer oder ähnlichem Gegenstand auf der Grillplatte.
- Stellen oder legen Sie keine Alu-Schalen, Alu-Folie, Pfannen, Töpfe etc. auf die Grillplatte.
- Nutzen Sie die Grillplatte nicht zum Flambieren von Lebensmitteln.
- Verwenden Sie kein Koch- bzw. Grillbesteck aus Metall sowie keine spitzen und scharfkantigen Gegenstände, um das Grillgut aufzulegen, zu wenden oder zu entfernen.

HINWEIS: Wir empfehlen Koch- und Grillbesteck aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz.

– Verwenden Sie beim Reinigen der Grillplatte keine Scheuermittel, Backofensprays und harte Reinigungshilfen.

HINWEIS: Wir empfehlen zum Entfernen von grober Verschmutzung den mitgelieferten Reinigungsschaber, zur abschließenden Reinigung einen weichen Spülschwamm/Spülbürste sowie warmes Wasser mit etwas Spülmittel.

Grill-/ Garmethoden

Mit diesem Grill können Sie Ihr Grillgut mit unterschiedlichen Grill-/Garmethoden zubereiten. Die Methode ist abhängig vom Grillgut:



- **Direktes Grillen bei geöffnetem Deckel**, mit Hitze von unten, empfiehlt sich für Grillgut, dessen Garzeit unter 25 Minuten liegt, wie z. B. Steaks aller Art, Lammkoteletts, Grillwürste, Fleisch-, Gemüse- oder Fischspieße, Schalentiere, etc.

- **Indirektes Grillen mit geschlossenem Deckel** bietet sich für Gargut an, das eine längere Garzeit benötigt, wie z. B. ganze Hähnchen und Fische, Rollbraten, u.v.m. Die Hitze wird gleichmäßig im Innenraum verteilt, so wird das Gegrillte rundum gleichmäßig gar und bleibt zart und saftig.

Fettarmes Grillen



Das Gerät ist in der Mitte der Grillplatte mit einem integrierten Fettablauf ausgestattet. Überschüssiges Fett kann über den Ablauf abfließen, somit können Speisen fettarm und gesund zubereitet werden. Unterhalb der Ablauföffnung befindet sich eine Fettauffangschale, die das überschüssige Fett aufsammelt.

HINWEIS: Das Gerät niemals ohne eingesetzter Fettauffangschale betreiben.

Temperaturanzeige am Deckel



Das Gerät ist mit einer Temperaturanzeige ausgestattet.
Bei geschlossenem Deckel wird die Temperatur im Innenraum permanent gemessen und angezeigt. Zur besseren Orientierung ist die Anzeige in 4 farblich gekennzeichnete Temperaturbereiche unterteilt. Die Farbaufteilung ist identisch mit der Kennzeichnung auf dem Temperaturregler, so dass eine gute Kontrolle über die vorherrschende Innentemperatur gegeben ist.

HINWEIS: Die Temperaturanzeige ist für den Betrieb mit geschlossenem Deckel vorgesehen.

Temperaturregler



Die Temperatur kann stufenlos in 10 Stufen geregelt werden. Zur besseren Orientierung sind die Stufen in 4 farblich gekennzeichnete Temperaturbereiche unterteilt.

0 – 1 (weiß)	schonendes Auftauen
2 – 4 (gelb)	schwache Hitze zum Warmhalten
5 – 8 (orange)	mittlere Hitze zum langsamen Garen
9 – 10 (rot)	starke Hitze zum Anbraten, Garen und Bräunen

HINWEIS: An der Unterseite des Temperaturreglers befindet sich ein Sicherheitsschalter. Das Gerät funktioniert nur, wenn der Regler korrekt in der Regleraufnahme platziert ist.

Betriebskontrolllampe



Das Gerät ist mit einer Betriebskontrolllampe ausgestattet.

- Das wechselweise Aufleuchten und Erlöschen während des Betriebs zeigt die thermostatische Regelung an.
- Die Lampe dient als Markierungspunkt für die gewählte Einstellung.

HINWEIS: Eine erloschene Lampe bedeutet **nicht**, dass das Gerät ausgeschaltet ist.

Inbetriebnahme des Gerätes

Achtung – Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!
Grillplatte, Deckel, Zubehörteile und das Grillgut werden während des Betriebs heiß!

HINWEIS: Zum Schutz empfehlen wir die Benutzung von Grillhandschuhen und Grillbesteck!

HINWEIS: Grillzeiten und Temperatureinstellung sind sehr von der Stärke des Grillguts und vor allem vom eigenen Geschmack abhängig; empfohlene Einstellungen sind deshalb nur als Richtwerte zu betrachten!

Vor dem Grillen

- Achten Sie darauf, dass ...
  ... der Grill korrekt und vollständig zusammengebaut ist! (Nähere Informationen hierzu finden Sie in der beiliegenden Montageanleitung.)
  ... die Fettauffangschale unterhalb der Grillplatte eingesetzt ist!
  ... der Grill auf einer stabilen und ebenen Fläche steht!
  ... die Sicherheitsabstände zur Seite und nach oben eingehalten werden!
  ... das Zuleitungskabel so verlegt ist, dass **vor, während** oder **nach** dem Betrieb sich niemand darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Umstoßen des Grills zu vermeiden!
- Netzstecker in eine Steckdose stecken.

- Grillplatte vorheizen. Heizen Sie zunächst das Gerät auf höchster Stufe für ca. 5 Min. vor, bevor Sie mit dem Grillen auf der gewünschten Temperatur beginnen. Drehen Sie hierzu den Temperaturregler nach rechts auf die maximale Stufe „10“.

HINWEIS: Wir empfehlen, bei geschlossenem Deckel vorzuheizen, das spart Energie und Zeit.

Grillen starten

- Nach dem Vorheizen den Temperaturregler auf die gewünschte Stufe zurückstellen. Hierzu drehen Sie den Temperaturregler nach links auf die gewünschte Position zurück.
- Grillgut vorsichtig auflegen.

HINWEIS: Benutzen Sie zum Auflegen und Wenden geeignetes Koch- bzw. Grillbesteck aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz.

- Durch Drehen am Temperaturregler kann die Temperatur jederzeit erhöht oder reduziert werden.

HINWEIS: Während des Grillens darauf achten, dass der Fettauslauf nicht verstopft, zwischendurch gegebenenfalls reinigen. Grobe Verschmutzung auf der Grillplatte kann während des Betriebs mühelos mit dem beiliegendem Reinigungsschaber abgelöst werden.

Grillen bei geschlossenem Deckel

- Je nach Wunsch und Rezept können Sie bei geschlossenem Deckel grillen. Durch die gleichmäßige Hitzeverteilung im Inneren des Deckels gelingen besonders gut ganze Hähnchen, Fische, Rollbraten und ähnliches.
- Die Temperaturanzeige auf der Oberseite des Deckels zeigt die Temperatur im Innerraum an.
- Bitte beachten Sie, dass ...
  ... der Deckel während des Betriebs heiß wird!
  ... zum Öffnen und Schließen des Deckels immer der integrierte Handgriff benutzt wird!
  ... beim Öffnen des Deckels heißer Dampf nach vorne und zur Seite entweichen kann!

Nach dem Grillen

- Schalten Sie das Gerät aus.
- Drehen Sie hierzu den Temperaturregler nach links auf Position „O“.
- Ziehen Sie anschließend den Netzstecker aus der Steckdose.
- Grillgut vorsichtig entfernen.

HINWEIS: Benutzen Sie zum Entfernen geeignetes Koch- bzw. Grillbesteck aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz.

- Gerät nach jeder Benutzung reinigen. Nähere Informationen hierzu finden Sie unter „Reinigung und Pflege“.

Reinigung und Pflege



Achtung – Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!
Bevor Sie Grillplatte, Fettauffangschale oder andere Teile reinigen, das komplettes Gerät unbedingt abkühlen lassen!

- Vor jedem Reinigen immer den Netzstecker ziehen!
- Reinigen der Grillplatte:
  - Temperaturregler abziehen.
  - Grillplatte aus dem Grill entnehmen.
  - Grobe Verschmutzungen mit dem beiliegenden Reinigungsschaber entfernen.
  - Anschließend mit einer weichen Spülbürste und Spülmittel reinigen und mit klarem Wasser nachspülen.
  - Bei hartnäckiger Verschmutzung kann die Grillplatte zuvor in warmem Wasser mit Spülmittel eingeweicht werden.
  - Nach der Reinigung sorgfältig abtrocknen.
- Reinigen des Temperaturreglers:
  - Temperaturregler abziehen.
  - Temperaturregler und Netzkabel mit einem feuchten Lappen abwischen und sorgfältig abtrocknen.

    Achtung: Temperaturregler und Netzkabel nicht in Wasser tauchen!
- Reinigen der restlichen Teile:
  - Reinigen Sie Deckel, Fettauffangschale, Standsäule, Ablagebord etc. mit einem feuchten Lappen und etwas Spülwasser.
  - Anschließend sorgfältig abtrocknen.
- **Keine Scheuer- und Lösungsmittel verwenden!**
- **Kein Backofenspray zur Reinigung verwenden!**
- **Gerät und Grillplatte keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!**

HINWEIS: Vor dem Zusammenbauen bzw. dem nächsten Gebrauch müssen die Grillplatte und die elektrischen Anschlüsse vollständig getrocknet sein.

Tipps zum Grillen

- Würzen Sie das Fleisch vor dem Grillen, salzen Sie es erst danach, es verliert sonst zu viel Saft.
- Bratwürste werden schon vor dem Grillen angestochen, damit sie nicht aufplatzen.
- Für die Zubereitung auf dem offenen Grill sollte Fleisch in gleichmäßige Scheiben von 2 - 3 cm Dicke geschnitten werden.
- Fleisch schmeckt besonders gut, wenn es vorher einige Zeit in Marinade eingelegt wurde.
- Nach Möglichkeit sollte das Grillgut schon 1/2 Stunde vorher aus dem Kühlschrank genommen werden. Es brät dann schneller und gleichmäßiger
- Gefrorene Lebensmittel vor dem Grillen vollständig auftauen.
- Wählen Sie die Beilagen nach Ihrem persönlichen Geschmack und lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf. Zum Barbecue schmecken besonders gut delikate Soßen, Kräuterbutter, gebratenes Gemüse, frische Salate, Folienkartoffeln und Knoblauchbrot.

Grill-Rezepte

Alles was Sie sonst auf einem „normalen“ Grill zubereiten, wie Würstchen, Steaks, Spieße oder Grillgemüse, gelingt auf Ihrem Standgrill mit geöffnetem Scharnier-Deckel auf jeden Fall. Doch nun haben Sie zusätzlich die Möglichkeit des **indirekten Grillens bei geschlossenem Deckel**. Dabei kann die Temperatur im Inneren ganz einfach über die Temperaturanzeige am Deckel überwacht werden. Somit können Sie Ihren Grill nun auch als Hähnchen-Grill, für Rollbraten, Eisbein, Spareribs und andere Fleischstücke à la „American Barbecue“, aber auch als kleinen Backofen und Pizzabäcker nutzen. Selbst Rezepte aus dem Bereich „Niedertemperaturgaren“ lassen sich mit diesem Grill bei geschlossenem Deckel verwirklichen. Seien Sie kreativ! Unsere nachfolgenden Rezepte möchten Ihnen ein paar Anregungen geben:

Indirektes Grillen von Fleisch

Fleischstücke zunächst bei großer Hitze mit geöffnetem Deckel scharf anbraten, damit sich die Poren schließen und der Saft im Fleisch bleibt. Dann die Grilltemperatur reduzieren, den Deckel schließen und - je nach Dicke des Fleischstücks - etwa noch 25 Minuten indirekt (max. Stufe 8) schonend weitergaren. Selbst ein dickes Stück Roastbeef kann so wunderbar zart zubereitet werden. Die Zeit für das indirekte Grillen verlängert sich, je dicker das Fleischstück ist (z. B. benötigt ein großes Stück Roastbeef von etwa 800 g noch bis zu 1 Stunde indirekte Garzeit).

Kräuterhähnchen

1 frisches Brathähnchen, küchenfertig
für die Marinade: Olivenöl, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Chilipulver,
für die Füllung: 1 Zwiebel, 1-2 Knoblauchzehen, 1 Stange Frühlingszwiebel, 2 getrocknete Tomaten, je 1 Zweig Rosmarin, Salbei, Thymian, Liebstöckel, 2 getrocknete Tomaten
Aus den Zutaten eine Marinade rühren und das Hähnchen damit von innen und außen gut bestreichen. Dann die gewaschenen Kräuterzweige, Tomate, Zwiebeln und Knoblauch in den Bauch des Hähnchens legen und diesen gegebenenfalls mit einer Rouladennadel versschließen. Den Grill 10 Minuten auf Stufe 10 vorheizen. Dann das Hähnchen in die Mitte der Grillplatte legen, den Deckel schließen und ca. 60 - 70 Minuten indirekt grillen. Nach etwa 35 Minuten das Hähnchen nochmals mit der Marinade bestreichen und wenden. Deckel wieder schließen und weiter grillen lassen. Nach Ende der Grillzeit sollte das Hähnchen noch ein paar Minuten ruhen, bevor es zerteilt wird. Die Zwiebeln aus der Füllung können auch gut als Beilage gereicht werden.

Würzige Forelle

3 ganze Forellen, küchenfertig
Für die Marinade:
Saft einer halben Zitrone
3 EL Senf
1 EL Speiseöl
3 EL trockenen Weißwein
1 EL Tomatenmark
Salz und Pfeffer
2 EL gehackte Kräuter (z. B. Dill, Petersilie, Kerbel, Liebstöckel, Schnittlauch)
Die küchenfertigen Forellen innen und außen mit der Marinade bestreichen und etwa 1 Stunde marinieren lassen. Dann in ein geöltes Fischgitter klemmen und - je nach Größe - etwa 10 bis 12 Minuten im vorgeheizten Grill bei geschlossenem Deckel indirekt grillen (Stufe 8). Dann den Deckel öffnen, Fische wenden und auf Stufe 10 noch ein paar Minuten anbräunen, damit sie noch knuspriger werden.

Paprika mit Frischkäse-Füllung
Dieser heiße Frischkäse schmeckt lecker als Dipp für Fleisch oder Grillkartoffeln!
2 Paprikaschoten
2 Becher Frischkäse (Natur oder mit Kräutern)
2 - 3 EL Olivenöl
2 getrocknete Tomaten
Salz, Pfeffer, Zwiebelpulver
Die Paprika waschen, halbieren (egal ob längs oder quer) und säubern.
Den Frischkäse mit etwas Olivenöl cremig rühren und die kleingehackten getrockneten Tomaten unterrühren. Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und etwas Zwiebelpulver abschmecken. Die Frischkäsemischung in die Paprikahälften füllen und bei mittlerer Hitze für etwa 25 Minuten bei geschlossenem Deckel indirekt grillen.

Grüner Spargel im Schinkenkleid
8 Stangen grüner Spargel
8 dünne Scheiben geräucherter Schinken oder Bauchspeck
1 Zitrone
Den Spargel waschen und trockentupfen, die unteren Enden ggf. abschneiden. Jede Spargelstange mit einer Scheibe des Schinkens fest umwickeln. Zusammen mit einer halbierten Zitrone auf dem Grill anbraten, dann etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze indirekt weitergrillen. Die gegrillte Zitrone wird vor dem Verzehr des Spargels über den Schinkenmantel geträufelt. Eine köstliche Kombination!

Kartoffelplätzchen
750 g Kartoffeln
Salz
100 g Butter
150 g Mehl
4 EL Milch
Mehl zum Bestäuben
Kümmel, Thymian, Majoran
grobes Salz oder geriebener Parmesan
Die Kartoffeln würfeln, in Salzwasser etwa 10 Minuten gar kochen und noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Dann salzen und abkühlen lassen. Die Hälfte der Butter und das Mehl untermengen und dabei so viel Milch zugeben, dass ein lockerer, gut formbarer Teig entsteht. Diesen zu einer Rolle formen und in 10 - 12 Stücke schneiden. Die Stücke mit Mehl bestäuben und zu runden Fladen von etwa 1 cm Dicke formen. Mit Kümmel, Majoran und Thymian bestreuen, die restliche Butter in Flöckchen darauf verteilen und auf den Grill legen. Bei etwa Stufe 8 - 10 mit geschlossenem Deckel etwa 30 Minuten goldbraun und knusprig grillen.
Mit grobem Salz oder Parmesan bestreut sind sie eine leckere Beilage oder ein deftiger Snack zum Bier.

Weitere Köstlichkeiten
Der Grill ist auch bestens geeignet, um bei geschlossenem Deckel Beilagen wie **Folienkartoffeln** und **Baguettes** mit Kräuterbutter aufzubacken. Und auch für Desserts lässt sich das Gerät perfekt nutzen: **gegrillte Obstspieße** und **Bratäpfel** gelingen darin ebenso wie zum Beispiel **Muffins** oder **kleine Hefekuchen**, pikant oder süß mit Obst. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf!



Instruction manual

Introduction



We are pleased you decided in favour of this comfortable electrical stand grill and would like to thank you for your confidence. Its easy and safe operation will certainly fill you with enthusiasm as well. To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read through the following notes carefully and observe them. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you very much.

Intended use

The electrical stand grill is designed for grilling food with short or long cooking time (domestic use only). Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks. For damage arising from not intended use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is not designed for commercial use.

Technical data

Nominal voltage:	230 V~ 50 Hz
Nominal power:	2200 W

Scope of supply

Check the scope of supply for completeness as well as the soundness of the product and all components (see product description page 2) immediately after unpacking.

Verpackungsmaterial

Do not simply throw the packing material away but recycle it.
Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities. Also plastic packing material and foils should be put into the intended collecting basins.









In the examples for the plastic marking PE stands for polyethylene, the code figure 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylene, PS for polystyrene.

For your safety



Warning: Read all safety advices and instructions. Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or bad injuries.

General safety advices:

- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Persons (including children), not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety. Never leave the appliance unattended during operation. Always keep children away from the product.

- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not at all operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Prior to each use, check the appliance and the accessories for soundness, it must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by a specialist.
- Pull the mains plug after each use.
- When laying the power cord, make sure that nobody can get entangled or stumble over it so that accidentally knocking the grill over can be avoided.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- For disconnecting the appliance from the mains, only use the plug, never the cord!
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be effected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- Improper use and non-observance of the instruction manual will void warranty.

Safety advices for using the appliance:

- The appliance is designed as stand grill, therefore, only operate it completely assembled.
- Connect and operate the grill plate and the temperature regulator only when assembled.
- Place the appliance on a stable and even surface in order to avoid tilting.
- Do not operate the appliance in the vicinity of sources of heat (ovens, gas flames etc.) or in explosive environments where inflammable liquids or gases are located.
- Keep a distance of at least 0.5 m to all sides and 1 m above the appliance in order to avoid damage through heat or fat splatters and to grant an unobstructed work area.
- Never leave the appliance outdoors after use. Do not store the grill outside or in damp chambers.
- Never immerse the temperature regulator and the power cord in water for cleaning.
- Only operate appliance and accessories in dry condition – especially the grill plate, the temperature regulator and the electric connections must be absolutely dry.
- The appliance must be fused via a ground fault circuit interrupter (GFCI) whose tripping current should not be higher than 30 mA.
- In case you connect and operate the appliance with an extension cord, make sure that ...
  ... the cord is designed for continuous loading of at least 16 A.
  ... the cord is connected via a properly installed safety plug with safety connection.
  ... the cord is completely unwound.



Warning – hazard of injury and burns!
Grill plate, cover, accessories and the food are getting hot during use!

NOTE: For protection, we recommend you using grill gloves and cutlery!

- When using the grill, the surfaces are getting hot, be aware hot fat splatters and steam.
- During operation with closed cover, steam may escape from below; when opening the hinged cover, hot steam may escape to the front and to the top.
- Do not place inflammable objects like tissues, grill cutlery etc. on the got grill surface.

- The appliance must be completely cooled before removing grill plate, drip pan, cover and temperature regulator or before cleaning or moving the appliance.
- Never pour cold water on the grill plate during or shortly after operation. Neither pour inflamable liquids on the grill plate – the appliance is not suitable for flambéing!
- This appliance is not designed for use with charcoal or other fuels!

Prior to initial use

For a start, please clean the appliance as well as all accessories. For more detailed information please refer to “Cleaning and maintenance”.

Assembling the appliance

The grill can be easily assembled within a few minutes. Read the **attached mounting instruction** thoroughly **prior to assembly** and follow the individual steps.

Non-stick coating

The grill plate features a superior 3-layer non-stick coating. This coating is very easy to clean and characterised by excellent non-stick qualities.
In order to ensure that the coating retains its good qualities, please observe the following notes:

- Prior to initial use, pour once some oil on a kitchen tissue and treat the upper side of the grill plate.
- Never cut with a knife or a similar object on the grill plate.
- Do not put aluminium trays or foil, pans, pots etc. on the grill plate.
- Do not use the grill plate for flambéing food.
- Do not use metal grill cutlery or pointed and edgy objects for placing the food on the grill, turning or removing it.

NOTE: We recommend grill cutlery made of heat-resistant plastic or wood.

- Do not use abrasives, oven sprays or hard cleaning aids.

NOTE: We recommend using the enclosed cleaning scraper for removing coarse soiling, for final cleaning use a soft sponge/brush and warm water with some dishwashing detergent.

Grilling/cooking methods

With this grill you can use different grilling/cooking methods for preparing your food. The method depends on the food:



- **Direct grilling with open cover**, with heat from below, recommended for food with a cooking time below 25 minutes, as e. g. steaks for all kinds, lamb chops, sausages, skewers of meat, vegetables or fish, shellfish etc.

- **Indirect grilling with closed cover** is recommended for food with a longer cooking time, as e. g. whole chickens and fish, rolled roast etc. The heat is evenly distributed in the inside and so the food becomes evenly done and remains tender and juicy.

Low-fat grilling



The appliance has an integrated fat drain in the middle of the grill plate. Excessive fat can drip via this drain and thus, food can be prepared low in fat and healthy. Below the drip hole, there is a drip pan collecting excessive fat.

NOTE: Never operate the appliance without drip pan.

Temperature display in the cover



The appliance features a temperature display. **When the cover is closed**, the temperature in the inside is permanently measured and displayed. For better orientation, the display is divided in 4 coloured temperature areas. The colour partitioning is identical to the marking on the temperature regulator so that the interior temperature can be well supervised.

NOTE: The temperature display is intended for operation with closed cover.

Temperature regulator

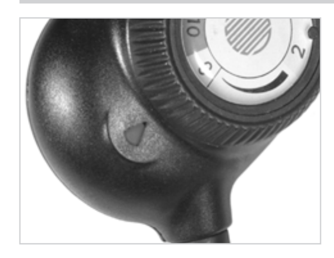


The temperature is infinitely variable in 10 levels. For better orientation, the levels are divided in 4 coloured temperature areas.

0 – 1 (white)	gentle defrosting
2 – 4 (yellow)	weak heat for keeping-warm
5 – 8 (orange)	medium heat for slow cooking
9 – 10 (red)	intense heat for searing, cooking and browning

NOTE: At the underside of the temperature regulator there is a safety switch. The appliance only works if the regulator is correctly placed in the regulator support.

Pilot lamp



The appliance has a pilot lamp.

- The alternating illumination and expiration during operation shows the thermostatic regulation.
- The lamp serves as marker point for the selected setting.

NOTE: An expired lamp does **not** mean that the appliance is switched off.

Operating the appliance



Warning – hazard of injury and burns!
Grill plate, cover, accessories and the food are getting hot during use!

NOTE: For protection, we recommend you using grill gloves and cutlery!

NOTE: Grill periods and temperature settings depend very much on the thickness of the food and especially on the own taste; therefore, recommended settings are only for orientation!

Prior to grilling

- Make sure that ...
  ... the grill is correctly and completely assembled! (You will find more detailed information in the attached mounting instruction.)
  ... the drip pan is placed below the grill plate!
  ... the grill is placed on a stable and even surface!
  ... the safety distances to the sides and to the top are observed!
  ... the power cord does not hang down to the floor **before**, **during** or **after** use so that the appliance cannot be knocked over accidentally!
- Connect the appliance to the mains.
- Pre-heat the grill plate. Firstly, heat the appliance at the highest level for ca. 5 minutes before starting grilling at the desired temperature.
- For this, turn the temperature regulator to the right to the max. level “10”.

NOTE: We recommend pre-heating with closed cover, this saves energy and time.

Starting to grill

- After pre-heating, set the temperature regulator back to the desired level.
- For this, turn the temperature regulator back to the left to the desired position.
- Carefully put the food on the grill.

NOTE: For putting the food on the grill and for turning it, use suitable grill cutlery made of heat-resistant plastic or wood.

- By turning the temperature regulator, the temperature can be adjusted upwards or downwards any time.

NOTE: During grilling, make sure that the fat drain does not get blocked, clean it occasionally if necessary. Coarse soiling on the grill plate can be removed during use by means of the enclosed cleaning scraper.

Grilling with closed cover

- Depending on your requirements and recipes, you can grill with closed cover. Due to the even heat distribution in the inside of the cover, whole chickens, fish, rolled roasts or similar come out perfectly.
- The temperature display on the upper side of the cover shows the temperature in the inside.
- Please observe, that ...

  ... the cover becomes hot during use!

  ... the integrated handle must always be used for opening and closing the cover!

  ... hot steam may escape to the front and to the sides when opening the cover!

After grilling

- Switch the appliance off.
- For this, turn the temperature regulator to the left to position “O”.
- Afterwards, pull the mains plug.
- Carefully remove the food.

NOTE: For removing, use suitable grill cutlery made of heat-resistant plastic or wood.

- Clean the appliance after each use. For more detailed information please refer to “Cleaning and maintenance”.

Cleaning and maintenance



Warning – hazard of injury and burns!
Before cleaning the grill plate, drip pan or other parts, let the complete appliance cool down!

- Always pull the mains plug before cleaning!
- Cleaning of the grill plate:
  - Detach the temperature regulator.
  - Detach the grill plate from the grill.
  - Remove coarse soiling by means of the attached cleaning scraper.
  - Afterwards, use a soft brush and some dishwashing detergent for cleaning and rinse with clear water.
  - Soak stubborn residues on the grill plate with warm water with dishwashing detergent.
  - Wipe dry thoroughly after cleaning.
- Cleaning the temperature regulator:
  - Detach the temperature regulator.
  - Clean the temperature regulator and the power cord with a damp cloth and wipe them dry thoroughly.

    Warning: Do not immerse the temperature regulator and power cord in water!

- Cleaning the remaining parts:
  – Clean cover, drip pan, post, storage tray etc. with a damp cloth and some dishwashing detergent.
  – Afterwards wipe the parts thoroughly dry.
- **Do not use a scouring agent or dissolvent!**
- **Do not use oven sprays for cleaning!**
- **Never use a steam jet appliance for cleaning the grill and the grill plate!**

NOTE: Prior to assembly and the next use, the grill plate and the electrical connection must be completely dry.

Grilling tips

- Season the meat before grilling, salt it afterwards, otherwise, too much juice will be lost.
- Sausages are slit before grilling so that they will not burst.
- For being prepared on the open grill, meat should be cut in even slices with a thickness of 2 - 3 cm.
- Meat tastes especially good if it is marinated for some time before being grilled.
- If possible, the food should be taken out of the refrigerator 1/2 hour in advance. Then, it will be grilled more quickly and evenly.
- Frozen food should be completely defrosted before grilling.
- Choose the side dishes according to your personal taste and let your imagination run free. Delicate sauces, herbed butter, fried vegetables, fresh salads, potatoes en papillote and garlic bread taste especially good with barbecued food.

Everything you usually prepare on a ‘normal‘ grill like sausages, steaks, skewers or grilled vegetables come out perfectly on your stand grill with open cover. But now, you additionally have the possibility of **indirect grilling with closed cover**. When using this possibility, you can supervise the temperature very easily via the temperature display in the cover. Thus, you can also use your grill for chicken, rolled roast, knuckle of pork, spareribs and other pieces of meat à la “American Barbecue”, but it can also be used as mini and pizza oven. Even recipes of the field ‘low temperature cooking‘ can be realised with this grill with closed cover.

Your grill is also perfectly suitable for making side dishes like **potatoes en papillote** and **baguettes** with herbed butter when the cover is closed. Even for desserts, the appliance can be perfectly used: **grilled fruit skewers** and **baked apples** as well as **muffins** or **small yeast cakes**, hearty or sweet with fruit come out perfectly. Let your imagination run free!

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95% aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch mit unserer für Sie eingerichteten Service-Telefonnummer in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben, diese Telefonnummer anzuwählen. Hier wird Ihnen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, **dem privaten Endverbraucher**, auf die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. **Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851/57 58 32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **original Kaufbeleg** (keine Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.
   Ohne original Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen. Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.
   Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung**. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.
   ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Paketaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.
   Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Telefon 09851/57 58 0
Fax 09851/57 58 59
E-Mail: service@rommelsbacher.de



Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Ro-12/11